

Liebe Gäste

Wir freuen uns Sie bei uns im Bären begrüßen zu dürfen.

Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie eines

Lebensmittels haben, so lassen Sie es uns bitte wissen.

Gerne beraten wir Sie bei der Speisewahl und Zubereitung.

Vorspeisen

Entenleberterrine mit Mango Chutney

und lauwarmen Briôche

24.5

Carpaccio vom Graved Lachs

mit marinierten Gurkenperlen, Dillsenfauce und Radieschen

18.5 / 16.5 klein

Rassiges Rindfleischtatare

mit Wachtel-Spiegelei und Belper Knolle

32.5 / 24.5 klein

Haussalat einfach oder garniert

italienisch oder französisch

12.5

Süppchen

Kürbissüppchen mit Orange & Zitronengras

mit gebratener Black Tiger Riesencrevette

13.5

Zweierlei vom Ochsenchwanz

Gebunden mit Croûtons & Klar in der Blätterteighaube

15.5

Fischgerichte

Zanderfilet mit Orangen und Pinienkernen gebraten

dazu Wirsingkohl, Trüffel und Pastinaken

42.5 / 32.5 klein

Jakobsmuscheln, Riesengarnelen und Fischpastete

an Hummerbisque mit gehackten Zuckererbsen und Wildreis

46.5

RegioMenü 72.5

Menüs servieren wir ab 2 Personen

Nüsslisalat mit Speck,

gehacktem Ei und Kartoffeln an Senfkörner-Vinaigrette

Kürbissüppchen mit seinen Kernen

Geschmortes Kalbskopfbäckchen

Kartoffelpüree, glacierte Rübli

Birnentarte mit Caramelglace

Fleischgerichte

Kalbsteak und geschmortes Bäckchen

Kartoffelstock, glacierte Rübli

48.5

Kalbsrahmgeschnetzelttes mit Herbstpilzen

knusprige Rösti

39.5

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen

Broccoli, Wildreis

36.5

Wildgerichte

Hirschrücken an Senfkörnersauce

Kartoffelkräpfen, Rotkraut und Marroni

48.5

Rehrücken am Stück gebraten

Schupfnudeln, Wildgemüse garnitur

in 2 Servicen serviert

56.5 à Person

Schlemmermenü

Menüs servieren wir ab 2 Personen

Amuse bouche

Entenleberterrine mit Mango Chutney

★

Zweierlei vom Ochsenchwanz

★

Riesencrevette und Jakobsmuschel

an Hummerbisque mit gehackten Zuckererbsen und Wildreis

★

Erfrischendes Sorbet

(offeriert ab 4 Gänge)

★

Rehrücken oder Rindsfilet an Ginsauce

Pastinakenpüree, feine Gemüse garnitur

★

Käseauswahl

Birnbrot vom Kern

★

Dessertüberraschung für zwei

Friandises

| | |
|----------------------|--------------|
| <i>Menü 3 gängig</i> | <i>74.5</i> |
| <i>Menü 4 gängig</i> | <i>89.5</i> |
| <i>Menü komplett</i> | <i>105.5</i> |

*Gerne verwöhnen wir Sie mit einer
Weinbegleitung ausgesuchter Qualitätsweinen
8.5 à Glas*

Regionale Spezialitäten

Salate

Appenzeller Salatteller

mit Mostbröckle, Käse, Kartoffeln und Ei

16.5

Siedfleischsalat vom Weiderind

fein garniert

24.5

Hauptgerichte

Vegi-Rösti

mit Gemüse, Tomaten und Käse überbacken

18.5

Appenzeller Rösti

mit Mostbröckle, Tomaten und Käse überbacken

21.5

Siedfleisch mit geriebenem Meerrettich

an einem Kartoffel-Gemüsegröst'l

28.5

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Gemüse oder

mit reichhaltiger Salatgarnitur als Fitnesssteller

Mäuseohr (140g) 19.5

Eselohr (160g) 24.5

Elefantenoher (200g) 28.5